

A propos de RIZOM

Restaurant - et cafeteria - situé
au cœur du Musée des Arts
Contemporains du Grand Hornu
et Centre d'innovation et du
design, RIZOM propose une
cuisine à la croisée des cultures

Avec le Chef Olivier de Vriendt
comme chef d'orchestre,
découvrez une harmonie dans
l'assiette.

Amoureux des bonnes choses, il
a notamment voulu accorder ses
plats au grés des bières, vins et
kéfirs, tous plus créatifs et libres
les uns que les autres..



+32 (0)65 61 38 76



rue Saint-Louise 82
7301 BOUSSU



info@rizom.be



www.rizom.be



Buffet

Apd 50 personnes
Prix par personne

Sur mesure apd 18€
Forfait Boissons 16€

Accueil

Apd 20 personnes
Prix par personne

Sandwich 9€
Sandwich & soupe 13€

1 bulle, un verre de vin, eau et café 20€

Soft, eaux 6€

Accueil café 9€
(avec viennoiserie)

Café, eau, jus, Biscuit 9€



Notre philosophie

Du champ à l'assiette : des produits extra locaux, une cuisine sincère.

Retours clients

"Cuisine raffinée et cadre superbe"
"Un magnifique voyage de saveurs"
"C'est toujours un plaisir de faire un stop dans la région"

Salle

Grand auditorium

100 personnes assises
150 personnes debout

1000€ 08h-18h
1800€ 08h-23h

Lampisterie

60 personnes assises
100 personnes debout

700€ 08h-18h

Prix matériel **non** compris

Nos menus

Apd 10 personnes*
prix par personne

3 services 53€ 48€
3 verres de vin, eaux, café 24€

4 services 63€ 58€
4 verres de vin, eaux, café 32€

5 services 73€ 68€
5 verres de vin, eaux, café 39€

7 services 87€ 82€
7 verres de vin, eaux, café 49€

Formule 38€
Entrée & plat
Plat & dessert

Bol de dégustation 25€
(2 salés & 1 sucré)

*Au-delà de 40 personnes, 8% de ristourne supplémentaire

